

后殖民食物与爱情

也 斯

—

黄昏时分阿李拐进我的酒吧，手里拎着从下面卑利街市买来的一袋叫不出名字的水果。他坐近酒吧柜围一角，剥开狭长的棕色果壳叫我试味，一边说一群朋友想在我生日那天热闹热闹，一起碰头吃顿饭。我试了觉得味道还有趣，有点像晒干了的龙眼肉，里面的核很大，外壳也像龙眼棕色硬脆的质地，但形状却是像豆类那样半月形一串，叫人疑心是荷兰豆跟龙眼杂交以后的私生子。我这么大一个人，一直没有过生日的习惯。大概因为当年父母偷渡来港，我是私家接生的，连出世纸也没有。长大以后去领身份证的时候不懂看英文就把当天的日期当生日写上去了。家里提的是中国阴历的日

子；身份证上是应付官方的虚构日期；还有姨妈后来替我从万年历推算出来的日子，我备而不用，也没有真正核对过。就这样三个日子在不同场合轮番使用，随便应对过去，倒也适合我散漫善变的个性。

去年我的酒吧开张不久，大伙儿晚上聚在一起喝酒聊天的时候，不知怎的说起原来搞时装的慧慧安跟我同一天生日（即是说跟我三个生日的其中一天相同），结果在酒吧里搞了个派对，各人带来不同的食物，中东蘸酱、墨西哥头盆、意大利面条、葡式鸭饭、日本寿司。玛利安除了带来法国甜品以外，还带来了她去西班牙旅行时认识的几位法国朋友专门负责特别够劲的音乐。我们还在不能举炊的酒吧里弄出了热辣辣的夫妻肺片、甚至夸张地用油锅烧出了糯米酿猪大肠。白天发廊用的洗头盆正好用来洗菜，风筒用来烤鱼干。这些夸张的食物配合回归前歇斯底里的气氛，一方面是民族气节高昂的电视爱国歌曲晚会，一方面是兰桂坊洋人颓废的世纪末狂欢，不是只有明天就是没有明天，好像这明天就是日历上一个印成红色的日子，代表了某些伟大事物的诞辰或是死忌。我想这是日子崇拜。我对什么大日子都无所谓。但在那段日子里我们也不能幸免地大吃大喝，荒腔走板地乱唱一通，又恋爱又失恋，整个人好似处于一种身不由己的失重的飘浮状态。

翌日醒来，我发觉头痛得厉害，我只好在发廊的门口挂上“休息一天”的牌子，整个早上只觉得口渴，好像是永远没法止住的渴。我到处找水来喝，尝试在骚动过后从头收拾旧山河，重新去过新的日子。结果却只是发觉我收藏的好酒不见了好几瓶，不仅如此，我重视的一位朋友带来的一包礼物我还

未有机会拆开也给人拿走了。在这个空荡荡的发廊酒吧里我觉得自己也是空空的。在这种狂欢过去以后的产后忧郁症里，我开始对于搞派对，甚至搞酒吧这一类事情，都有一点意兴阑珊了。

现在在这生意冷清的酒吧里，老李再提起派对，我不禁想我们一群友人也好久未曾聚首了。老李提议去他最近发现的屈地街地痞小店钊记，我和老李刚去过一次，食物够镗气，就嫌师傅手重了，我回来后整晚要不停地喝水。还有那儿地方肮脏，而且只有圆凳，连有靠背的椅子也没有一张，我说。慧慧安去了越南，我不能想象贵妇或是玛利安会愿意在那儿呆上一刻。可是为了你，她们都愿意去呀，老李说。原来他跟她们说过了，再说几句，我就明白过来，整件事取情是玛利安发起的。我也跟玛利安有一段日子没见面了。

我记起玛利安第一次来洗头。她倒过头仰卧在瓷盆上的脸孔看来像个成熟的妇人，真人平常的样子却像个小女孩，是个奇异的混合，我永远没法猜透她的年纪。她告诉我她在半岛工作。没想到她那么年轻，已经在香港历史最悠久的酒店位居要职。可是她似乎并不知道日军侵略九龙时如何以那儿为总部，在天台上架起了高射炮俯临长长的弥敦道。倒转的眼睛瞪得大大的，好像在听一个神奇的天方夜谭，倒转的嘴巴张开来：“你说话真像我老豆！”我不知道这是恭维还是嘲笑。

其实我当然没赶上那个时代，我是从教历史的何讲师那儿知道这些轶事的。何讲师一把有性格的头发，最近开始脱发了，她却不愿意接受这历史的必然。由于工作的关系，我每天白天会接触到各种各样不同的头发：暗哑的、光泽的、油腻

的、有层次的、有分量的、硬得像铁擦的、柔软得像丝绸的、刺猬或是狐狸般、鞋刷或是面饼般……但它们跟他们的主人未必有一种直接反映的关系，即是说，大富豪的小姐未必有一把妖媚的头发，大学讲师未必有一把学术性的头发，而建筑师也就未必有一把建设性的头发。对，完全不是那种直接的比喻关系，是这些缤纷多姿的现代头发与它们的主人之间那种复杂多变的关系，令我对报上连载的爱情小说不大满意（难怪它们最近逐渐绝迹了！）而开始想写起我自己的故事来。我在念书的日子也曾舞文弄墨，隔了多年再拿起笔来，觉得最难的还是面对许多说不清楚的人和事，像打了结的一团团头发，不知从何开始。

我和玛利安是从头发开始，也可以说是从食物开始，如果不是从食物结束的话。在第一次洗头那天，我们已经发觉彼此对饮食有一种疯狂的爱好。不仅是喜欢吃喝，而且是喜欢到处寻幽探秘找好东西来吃，还要好似集邮或搜罗古版书的人那样与同好交换饮食情报。当她说起很可惜现在再也吃不到禾花雀了，我说不是呀，最近我还吃过。她喃喃自语地说：不对，不对，我爸爸说今年没有禾花雀运来香港了，可能以后也吃不到了。我向她保证，我可以带她找到禾花雀，就是这样，我们约了一起去吃禾花雀。

我们的第一次约会完全没有鲜花和烛光，与其说是男女的约会，不如说是两人老饕的饮食心得交流会。在大喜庆这样的旧式茶居里穿着 Jil Sander 的玛利安也可以如鱼得水。周围都是上了年纪的商家，或者一家人携老扶幼，在这闹哄哄的气氛里我们打开了带去的红酒，玛利安的口味像个老头子：

禾花雀、金银润、冬菇、鱼翅……我纳闷这口味是怎样形成的？她告诉我她父亲怎样讲究饮食，每次她回去吃饭他都要弄出一整桌的菜，卖弄他的厨艺。出外上馆子，他的嘴够尖、什么都逃不过他的法眼，而他说话又不留情，可以整碟菜叫人端回去。鼻孔里哼一声：“这样的菜也可以吃？”这晚上每次当玛利安说这菜炒得咸了点，我就仿佛可以感觉老先生的“幽灵”来回在我们的头顶盘旋。

玛利安说即使她后来在外面读酒店管理的时候，她父亲还是不断给她寄去一箱箱的食物。她早年几次不成功的恋爱，也都似乎与食物有关。她记得早年跟一个对象闹翻的原因是他提议去吃麦当劳。站在路中央，她瞪大了眼睛：“吓，唔系咁嘛？”然后就掉头而去了。最近一次经验在日本餐厅里，她上一任男友的选择出了问题。当她觉得整桌人尽在赞美平庸的寿司，忍不住拿起手袋穿上鞋子推门就走。那个可怜的男子至今还没弄明白分手的真正原因。

玛利安似乎对禾花雀的印象还好，也许是我带的波尔多还可以，尽管我整晚也不时感觉到老伯的挑剔随时要从这年轻美丽的女子口中吐出，幸好她的兴致高昂，尤其知道我晚上兼营酒吧，雀跃不已，一定要回去再饮。当她看见白天的发廊在晚上改头换面，理发的大镜贴墙靠边站，在昏暗的灯光中映照一枝枝酒暗红的梨涡，她在镜中回望我，仿佛突然发现了青蛙的我原来是一个王子，她回过头时仿佛吻了我的脸。不知谁违例开了墙角的电视，我也懒得去维持我自己定下的规矩。好似有人在放烟花庆祝，幸好没有声音，我只是不时从字幕上看见有人在高歌血浓于水的爱情、千万年的爱情、母亲的爱

情。我并没有因为这些无声而失常的激情而分心，我们还是一本正经地继续谈论食物，试了一枝又一枝我私下的收藏。我隐约知道人客逐渐散去。但我实在记不起发生了什么事。我只知道翌日早上醒来发觉我们两人赤裸睡在床上，本来好似毫无关连的两个人，现在我的胸膛感到她的呼吸，而她的手紧握着我，但我却记不起做过什么事。我感觉她缓缓醒转过来，我不无尴尬地尝试去面对那疯狂夜晚翌日的日常生活。

二

我第一次跟世伯见面，心中有点紧张。世伯穿得西装笔挺，教我特别觉得自己随便。我提议在中区酒店新开的法国餐厅见面，因为我过去在伦敦试过同名的店子觉得不错，玛利安还未试过。约了以后玛利安才告诉我她父亲过去曾有一段长时间在这酒店工作，现在还不时提起过去辉煌的日子。我想既然有这种感情的联系，那岂不更好？我们通常都会忠于昔日的记忆，有了这层关系，或许会少一点挑剔？

玛利安介绍我的时候，我隐约感觉她想强调我是酒吧主人的身分，而隐藏了我是发型师的身分。好像我是蝙蝠或什么会变形的怪兽，有一部分特性不便在人前提起。我还以为她喜欢我是入水能游出水能跳的青蛙呢！

我很快发觉，即使一同坐在这餐厅里，彼此想的大概也是不同的东西呢！玛利安怀念巴黎的酒和乳酪，还说起最近在西班牙吃到的火腿和烧肠；我想到的是在伦敦读发型设计那段嬉皮日子中在海德公园附近试食那所别有气味的小店；世

伯在这东方之珠五星级酒店掌管饮食多年的一朝重臣在回忆昔日的光辉。他还记得酒店在 1963 年建成的风光。就在我们坐的不显眼的座位背后，他记得顶楼的泳池拆了又建。他记得前朝那高贵的暗绿色的法国餐厅——原来现在我们坐的地方不过是当时的厨房。即使向窗外远眺，穿过穿着鲜艳颜色旗袍的陈方安生和她的外国客人那一桌望出去，虽然依稀可见海港繁华的灯光，但也仿佛盛时不再：室内嘈吵了一点，人客随便了一点，酒杯上少了印好的字母，连侍者倒酒的手势也没有那么熟练。对于怀念昔日精英风范的世伯，总好似什么都差了那么一点点？

我没有那样的缅怀。我不像玛利安，童年的夏天没有在这顶楼的泳池度过，没有在贵宾厅里尝特别炮制的羊扒，没有因为酒店附设饼店美味的巧克力饼吃坏了牙齿。我想世伯告诉我，食物和风俗是如何逐渐转变的。

世伯正在解释为什么酒杯上没有了字母。世伯的头发梳得光滑，尖挺的鼻子和锐利的嘴唇显出他的精明。他在酒店这行业做得够日子了。他没有什么是不知道的。他不点名地提到关于采购和消耗的问题。当然还有管理的问题。某间酒店负责采购和饮食的三巨头不是富起来了？

世伯是有所不为的前辈。我想追问的是……我想追问的是什么呢？我想知道多一点这地方过去的历史？我想知道有什么皇亲国戚住过一个晚上？我想知道有什么达官贵人在这里大摆筵席，然后，而今，万紫千红都过去了，就像那位专栏作家说的那样，她有一天看见这儿一位女侍应生脱下了鞋子，她由此就推论出香港的生活素质从此开始下降了。不，我知

道不是这样的。没有这么容易就解释一切的公式。又或者
说，贵族的特权的的地方已经开放，成为一般人民的地方了？
不，也不是这样的。

我看着举座中环的食客：优皮与高级行政人员。我选择
这儿是想在这儿找到另外一点什么？只记得当年在伦敦，路
过那间餐厅，好像尝过一碟碟别有滋味的食物。是法国烹饪
和泰国调味美妙的结合，令我感到，不同文化煮在一起是可能
的。好似是用冬阴功汤做了酱汁，好似是法式酥皮做了东方
食物的衣裳。不，我记不起来了。但我很想寻回那感觉。我
记得那是清新美妙的滋味，好像偶然还会在口腔里飘过。抑
或那只是我错记了的幻想？为什么我老是忘记了，说不出来？

吃一口眼前这米通饼，蘸着轻淡的咖喱花生酱（我想象：
至少也该混合了火腿蒜蓉白酒？），我记得吃过，但比这更美
味。不要以为世伯可以给我提供答案。我弄错了，他显然对
眼前这银盆里赠送的民俗小食不感兴趣。（也许他心底里觉
得这其实不过是花生那类粗东西？）他说得眉飞色舞的，到底
还是传统的鲍参翅肚。他正在说，他总可以辨认怎样才是好
的鱼翅，怎样才是好的鲍鱼。他在说吃螺盞，双手从空气中切
出那么几片，挺隆重的东西。老实说，我从来未吃过，不知道
是什么。也无法想象那排场。为什么要多几个伙计站在背
后，服侍多几个老板一起吃？

世伯没有理会我们，他大概觉得米通饼也吃得上口的大
概是傻子。更不用说花钱来吃一个碟子上排那么几株菜几颗
豆的新派菜（像他所引用他熟悉的某位食评人说的那样），不
简直就是无聊透顶？我不敢想象他脑里怎样想。我又一次弄

错了弄错了对象、选错了食肆 我老是犯这样的错误。

幸好叫的红酒还可以。“唔 圣爱美浓 容易入口，”世伯点头首肯。他留学法国的反叛女儿、我调皮的玛利安 在她熟悉的事情上受不了她父亲的神气 跟他抬杠：“这可是我教你的？”世伯不慌不忙 笑着说一句话打消这小小的挑衅：“到底龔我教你还是你教我？”一下子又争回了尊严。

世伯的权威我们是无法挑战的。他口袋里总藏着那么多历史。“你说一碟好的滑蛋炒河应该怎样炒？”这样的问题听来有预设的答案 我无谓在不认识的事情上卖弄聪明 还不如聆听前辈细说因由——那里显然有一个故事。那是世伯在中环另一所酒店掌管中菜部时的轶事。老板傅先生对饮食特别讲究 有一晚他下去宵夜 叫了一碟滑蛋炒河。你知道 滑蛋炒河是要一条条河粉铺在锅上 明火炒至两面黄才算好 世伯这样说。但那天晚上 炒的师傅没留神 端出去 颜色白白的那么一碟 傅先生一看就有气 吃了两箸 放下筷子 叫周师傅出去见他。粉其实不是大师傅亲自炒的，但他也只好硬着头皮认了。“唉，”世伯说：“他还要口硬 说你傅老板出这么高薪请我回来，不光是为了叫我炒一碟河粉嘛。傅老板当场就脸色一沉 说 叫冯先生明天打电话给我。我打了电话回来跟周师傅说：“你就是不懂 请你回来 你就有责任打点一切。事无大小 都同样重要。愈是像炒一碟河粉这样的小事 愈是见出真军！”

我们都给这些军事词汇慑住了，不敢多说。权力连起，所向靡微。反叛的女儿当然可以免疫，但也暂时避避风头 任由世伯绅士风度地给我们分头盆的鹅肝 我这时不觉得

自己不懂礼仪)，说明他反正不欲负荷满碟的胆固醇。我们也公平地分食主菜：还算可以的鸭胸、太干的羊肉、不过不失的三文鱼。世伯没有明说，但我想我明白他的意思，还是酒店顶楼过去那所高级法国餐厅比较像样。我吃着肥美的鹅肝，却总在想：上次吃过那种姜汁与芒果配合的亚洲味道呢？我在伦敦时试那同名餐厅的法国与泰国菜混合的烹饪，为什么在这儿找不回来了？那些混合不同文化的食谱，带着法国风味，又有独立的泰国的辛辣与尊严，仿佛还在我的口腔里萦绕未散，但它是真的存在过，还只不过是我想象出来的后殖民食物而已？

没想到连泰国的身分也要被抹煞了。眼前这位女部长微笑着否定我的进食经历：“我们的不是泰国菜，是新派的法国菜，吸收了广泛的亚洲的影响！”于是本来好有自己个性的泰国，一下子变成广义的亚洲了。这大概是跟我们身处香港有关吧。泰国变成没有了在欧洲远距离所见的神秘异国情调，只是赤裸裸的芭堤雅、陪浴、妓女和艾滋！（那位跟我们以前叫布政司现在叫政务司司长同座的外国人，眺望窗外港湾的灯火一边进食，一边想象的又是一个怎样的香港呢？）在香港这几十年发展出来的饮食界，强调的当然是法国菜。正如世伯说的：法国菜才能卖钱嘛！泰国菜能卖什么钱？而当然，在他心中，法国菜应该是像过去酒店顶楼比埃罗那种派头的，又跟他女儿回想的浪漫的艺术家的红酒乳酪不同。世伯怀念那些银器亮闪闪的排场，我想象亚洲热带的芒果混合姜汁粗野的辣味端上台，明正言顺地与高贵的鹅肝平起平坐。大家一同围坐在一张餐桌的旁边，却是各自想象不同的食物。

那顿饭吃得不算成功。虽然纡尊降贵的世伯未尝口出怨言，但他的女儿也接收了他隐含的不满。两父女在饭后共抽雪茄的时候（玛利安曾经带点自豪地说过，父亲教她吸雪茄是想她吓跑所有男子），我就被孤立成为玛利安过去口中母亲的角色：一个不懂饮食文化的平庸妇人，在他们父女的聚餐中一个无话可说的闲角。

在送玛利安回去的路上，我们不知怎的就开始了争吵。我只记得在电车路那一系列无人的名牌时装店面目模糊的灰黑色模特儿面前，玛利安开始攻击我的衣着：“你以为这就很时髦了吗？告诉你，她拉着我外衣底下的 T 恤的衣袖；你在这儿露出了马脚！”

我很生气，有一点被出卖的感觉。送她走上斜路，走到大门前，看她开门进去，我就掉头离开了。

三

隔了这么一段时间再跟玛利安通电话，奇怪的是虽然激烈的情缘已尽 共同的日常食物兴趣与口味永存。报道了一番饮食近况以后 玛利安说她本来向阿李提议去意大利川菜馆顶呱呱，说是近期试过 头盆尤其不错。但阿李说我不会喜欢的。我想未必 其实我正是可以喜欢地痞的钊记也可以喜欢兰桂坊坐得比较舒服的餐厅那样的人。何况玛利安说 顶呱呱没有酒牌 正好让我们带酒去 吃过东西不必另找地方 就在那儿可以坐到打烊。我自然改劝阿李说不如就去那儿算了。

到了生日那天（其实我也永远没法弄清楚几十年前我是

不是那天出生的)中午玛利安打电话来向我借锅子,并且说她们正在做意大利饭,叫我不如一起去吃吧。我带着锅子和酒又一次爬上那唐楼的楼梯,玛利安来开门,身上穿着鬼五马六的彩色和服,头发上插一根筷子,脸上带着稚气而促狭的神色,仍然是那个喜欢发起搞各种各样古古怪怪派对的玛利安。

她的两位朋友也是在中环的酒店工作的,最近由于生意不景被解雇了。近期大家正在研究简单省钱的食谱,以便共度时艰。茱莉的素鹅做得不错。玛利安呢,洗干净了锅子,拿出不知是不是她父亲大字写下的食谱天书,切了野菇,依样葫芦地做起意大利饭来,其间又不免忘了这样缺了那样,最后大家笑作一团,颠三倒四,做出了自己的版本。

吃饭时她们一直在说最近酒店业的生意如何不景,以及餐厅如何推出各种廉价的套餐以便招徕顾客。茱莉说以前彭定康最喜欢那间意大利馆子,现在中午只花百多元就可以吃到意大利面食的自助餐了。嘉伦说没有可能吧,这样一流的餐馆.....后来她们问我酒吧的生意怎样,我说今年也不大好,跟初办时许多浪漫的想法不同,实际维持起来有许多琐碎烦恼的东西,愈来愈难做了。我也想过结束,不过还是多看几个月吧。

她们离去以后我与玛利安又喝光了一瓶。奇怪几个月未见,玛利安比我原来印象中显得稚细一点,好似不是一个跑了去听法国 DJ 通宵跳舞而可以伤害我的女人,她其实只是一个喜欢不断搞睡衣派对、火锅派对的妹妹。由于她是那么天真,到头来你接受了她,觉得事情也许就是应该这样,没有什么好分析和批评的。

我不知怎的睡着了，在梦中我煮了一盆很精彩的菜，到处去请人尝，不知怎的老是没有人肯尝……我打开一个盒子还有一个盒子，老是找不到里面深藏的什么，后来我就看着盒面七彩的光影……

我醒来时玛利安正坐在我床边讲电话，讲的是法文，好似正在谈煮汤的问题。我进去洗一个澡，过了一会玛利安推门进来，坐在厕所上继续跟我讨论海鲜汤的煮法。

睡过一觉令我感觉精神爽利，晚上大家围坐一张长桌，我很高兴许久没见面的朋友再聚在一起。阿李和我本来想移师他处，因为他对洋菜馆做川菜耿耿于怀，我说随大伙的意思吧。只是大伙的意思也分歧，而且说已约好了一位神秘朋友，没法再联络对方，也就只好算了。

我坐在中间，看着席上不同背景的朋友，想连在饮食的问题上也难有一个共识呢！记得对座来自英国的衣莎贝跟我说过：“中国食物这么美味，如果可以坐得舒服点，好好喝一点酒不是更好吗？”的确跟懂酒的衣莎贝去兰桂坊试菜尝她带去的佳酿，真是一件美事。但另一方面，我也可以跟馋嘴的阿李老赵去上环或西环的横街窄巷，在那些破旧肮脏的旧店里，尝一些要失传的厨艺，同样可以大快朵颐。还有坚持正宗法国菜的法国朋友若律，反叛了日本菜的日本朋友美子，我跟她们各自都有过愉快的进食经验，但这么多人走在一起就难了，真有一种可以适合这么多不同的人的食物吗？

美艳的贵妇人感慨万千，近月的鸡肉、海鲜和猪肉内脏先后都有卫生问题，这样不能吃、那样也不能吃，我们仿佛面对一张涂涂删删的菜单、百孔千疮的现况。我想起，贵妇家美酒

佳肴的盛宴，也好久没有举行了！

迟些时吧！近月的金融风暴、股市大泻，连贵妇也做了“大闸蟹”。不过今晚朋友难得聚头，还是嘴角春风，举起筷子，浅尝端上来的头盆三小碟，觉得倒还可以。

那边厢 阿李老赵却已经开始起哄：“不成 这哪里是什么川菜？”

“哪里有人这样做灯影牛肉的？”

他们是民族主义者，坚持要在兰桂坊寻找纯粹的四川菜。

这边厢，喝光了衣莎贝带来的香槟。下面酒吧不见了我们带去的白酒，衣莎贝下去理论。

原来酒在美子的脚旁忘了交给经理。我拿到楼下，发觉衣莎贝正在柜围后面扮演酒保，在群酒之间自得其乐。

我们上来时，他们已经找来了来自四川的厨师。是个年轻的小伙子，他的同乡老赵正用四川话向他训示：我们想吃简单标准的四川小菜。

美子正在开机拍摄这纷乱的戏剧。阿李和老赵轮流盘问这位意大利老板请回来的中国乡土厨师。他的口试成绩差强人意。

“他们连最基本的郫县豆瓣酱也没有！”

“部长还叫我们吃豆瓣东星斑呢！”

贵妇对面的国强从分析特首政绩、文化官僚的积习以及为何他对目前的选举并有看法等问题停下来，举起筷子，夹了箸可疑的于煊四季豆 放进自己口中慢慢咀嚼。

我们觉得还好 但阿李说：“不干！”

若律像一个沉思的哲学家，夹了一口蒜泥白肉，点点头说

挺好。

“蒜泥白肉无辣！水煮肉片不麻！”老赵的头摇得像拨浪鼓一样。

说也奇怪，厨师就像没有信心的学生，愈批评愈糟糕。起先还好，后来要讨好严厉的民族主义的声讨，把各种各样的辣味都放进去，结果就真的不能下咽了。我们自己也对种种不同做法开始争辩不休。

幸好这时来了转机：“神秘人物出现了！”慧慧安从天而降，从机场直接带着大箱小盒的行李，还有新鲜从越南带回来的食物。跟着，生日蛋糕出场。刚才玛利安下楼时说要先行一步洗衣服什么的，原来是她搞的鬼。是我喜欢的芝士巧克力。玛利安吻了我 还有贵妇人 还有美子、衣莎贝……

我与慧慧安相拥而吻，同一天出生的我的失散的孪生姊妹，我的重像，我的飘浮在不同地方散漫善变的不同的一个自己。

玛利安的法国男朋友也来了，我站起来握手。我们第一次见面，没有不好的感觉。他们真是天生一对，十分登对。这时邻座一位衣服中间有个洞的女孩子走过来跟我说：“生辰快乐！我是安，我的姊姊是多乐丝，她跟你很熟的……”

“对 不过她移民了。”

“我听说你的手艺很好 我想找一天来你那儿做头发。”

“让我把电话写给你。”

她伸出白皙的手掌。我就在那柔软的手掌上写下我的号码。她向我露出一个顽皮的微笑。

我坐回我的座位上，我环顾两旁，高兴见到来自不同背景

的朋友围坐一桌，谈兴正浓，高高兴兴地把酒也喝得差不多清光了。有些人离开我们到处生活，又有些新的人加入进来。我们对事老是各有不同的意见，彼此争吵不休，有时也会伤害对方，但到头来又还是走在一起，也许到头来也会学习对彼此仁慈。目前的处境大家都不怎么好，夜已深了，望出外面只见一片荒凉萧条的街景，但我们还是坐在这里，留在灯光和人声中，不想离去，沉醉在这一刻镜中温暖和欢笑的幻影里。

——原载《纯文学》复刊第一期（1998年5月）

老鼠

文 津

米奇的家楼下就是酒楼。到了夜半三更的时候，老鼠都喜欢跑上来探访他，甚至爬到他的被窝上，吓得和他同睡的女友米妮赤裸裸地弹起来。

米妮曾经要求卫生署、渔农处、消防局、警局等等政府部门尽速取缔楼下这间不合卫生的食肆。每次警告过后，似乎卫生环境都改善了一点，但很快就故态复萌。米妮因此愈来愈不敢上米奇的家过夜，而米奇却仍然每天在这间酒楼吃饭，大概他觉得这些老鼠其实都只不过是米奇老鼠吧。

这一夜，老鼠又爬上米奇的被窝。老鼠竟然懂得说话，它说：“你有什么愿望，我可以替你实现。”米奇说：“我想住过千尺的豪宅。”它点点头，愿望就实现了。

他站在半山的一幢二千尺的豪宅内，可以